

# Le Clos des Pins

La Gastronomie, Le Vin

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur »  
Théodore Zeldin

Merci à nos producteurs pour leurs produits exceptionnels :

Boulangerie Le Couvent (Ille-sur-Têt) : Pains d'Henri Poch, Meilleur Ouvrier de France

Maison Collvert (Catalogne Sud) : Foie Gras de Canard, Canards

Maison Guasch (Perpignan) : Agneau & Veau Catalans, Cochon Tirabuxo, Gibiers

Sylvère Fourriques (Alénya) : Légumes biologiques

Safran des Aspres (Oms) : Safran cultivé par Laurent Dieval

Les 2 Olivaies (Perpignan) : Huiles d'olives

La Ferme des Lloses (Font Romeu) : Fromages affinés par Alain Vaucelle

Dont quelques-uns sont comme nous, membres du Collège Culinaire de France :

Agrumes Bachès (Eus) : Agrumes cultivés par Bénédicte et Michel Bachès

Sans oublier nos amis vignerons qui s'emploient, chaque jour, à capturer le cœur de nos terroirs pour sublimer les plats qui en sont issus.



Membre du Collège Culinaire de France

  
« Fait Maison »

- LA CARTE -

*Malgré tout le soin que nous portons à prévenir les allergies alimentaires, nous ne pouvons en aucun cas garantir l'absence d'allergènes au sein de notre carte.*

*Aussi, nous vous invitons à préciser au personnel de salle toute intolérance ou allergie alimentaire, afin de profiter, du début à la fin de votre repas, d'un moment d'exception.*

**LES ENTREES**

**Maquereaux marinés au miso \*** 14 €

Poireaux confits au jus de crustacés, cromesqui raifort, œuf-soja, crème glacée au cresson

**Les Cargols \*** 16 €

Escargots crousti-moelleux, betterave en textures, croustillant persil, royale de lard

**L'Artichaut du Roussillon** 19 €

Sphère crémeuse au cœur citronné, artichaut mariné, crème glacée artichaut, caviar Nacarii des Pyrénées

**LES POISSONS**

**Rouget de petite pêche \*** 26 €

Fleur de courgette farcie à la courgette, aubergine aigre-douce et en caviar aux éclats d'olives, crémeux anchois, bisque de crabe

**Saint Pierre façon Darblay** 30 €

Saint Pierre contisé aux algues, calçots grillés et coques, jus beurré aux coquillages

**La Langoustine** 34 €

La queue rôtie au beurre noisette et en tempura, condiment citron et poivre de Timut, ravioles au jus de têtes, bouillon de crevettes grises crémeux à la citronnelle

## LES VIANDES

Magret de canard à la goutte de sang \* 26 €

Endives caramélisées, pamplemousse mariné, jus d'une bigarade

Quasi de veau Vedell à la Saltimbocca 28 €

Alouette sans tête, pommes mousseuses brûlées, jus corsé à la sauge

Volaille bio de la ferme d'Ey à Torrelles \* 28 €

Le filet rôti, les ailerons farcis croustillants,  
les cuisses cuisinées aux blettes façon *pounti*, jus de rôti à l'estragon

## LES FROMAGES

Sélection de fromages affinés 15 €

Ferme des LLOSES à Font-Romeu

## LES DESSERTS

*Afin de limiter votre attente, nous vous invitons à passer commande de votre dessert dès le début de votre repas.*

Crousti Choc \* 14 €

Crèmeux chocolat-gianduja, crumble chocolat,  
pain de Gènes, crème glacée amande

Le Voile Lacté \* 14 €

Financier à la roquette, crèmeux huile d'olives,  
sorbet fraise et en variations, voile au yaourt

Piña Colada Déstructurée \* 14 €

Cheese cake coco, tuile de lait, coulis ananas, glace au rhum

Assortiments de glaces et sorbets maison 10 €

## - MENUS -

(hors boissons)

Le Chef vous propose de laisser libre cours à vos envies parmi les entrées, plats et desserts de sa nouvelle carte d'hiver afin de vous faire découvrir sa cuisine aux accents méditerranéens.

### **Saveurs**

*à choisir parmi les plats indiqués par un astérisque (\*)*

**45.00 € en 3 services**

(entrée, poisson ou viande, fromage ou dessert)

ou

**55.00 € en 4 services**

(entrée, poisson ou viande, fromage et dessert)

### **Tentation**

**65.00 € en 4 services**

(entrée, poisson, viande, fromage ou dessert)

ou

**75.00 € en 5 services**

(entrée, poisson, viande, fromage et dessert)

Prix nets, service compris

- MENU -

## PETITS GASTRONOMES

Servi pour les enfants jusqu'à 12 ans, hors boissons

18.00 €

### Entrée

Jambon Serrano, pain toasté

### Viande ou poisson

Poisson du jour, légumes de saison ou frites maison

ou

Viande du jour, légumes de saison ou frites maison

### Dessert

Glaces et sorbets maison

Prix nets, service compris